

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 44 Bromberg, den 8. November 1936

Acker und Garten im November.

Von Dr. Hermann Herberge.

Der November wird hoffentlich unsern vielgeplagten Landwirten und Gärtnern die Möglichkeit geben, ihre Arbeiten im Freien mit recht geringen Störungen fortzusetzen. Die Kartoffeln sind in der Hauptsache geborgen, und die freigewordenen Gespanne können mit Vorbereitungen des Ackers für die Frühjahrsbestellung beschäftigt werden. Auch an sonstigen Arbeiten ist kein Mangel. Da sind Flächen, die an Überfluß von Feuchtigkeit leiden zu entwässern, da sind Feldwege auszubessern oder wenigstens einzuebnen, bevor der Frost einsetzt, damit sie sich im Winter besser befahren lassen. Auch müssen in vielen Gegenden die Steine vom Acker weggeschafft werden, die bei der Bodenbearbeitung stören. Dabei kann man sich durch einfache Schleppen, auf die man die Steine wälzt, die Arbeit sehr erleichtern. Bei weiteren Strecken benutzt man ein starkes Brett, das man zwischen zwei Wagenteilen an den Achsen nur so hoch aufhängt, daß man damit über alle Unebenheiten des Weges hinwegkommt. Während es beladen wird, läßt man das Brett oder die Leiter hinten auf dem Boden aufliegen. Dann schiebt man den Hinterwagen darüber und stellt den Langbaum senkrecht, führt eine Kette um das beladene Brett und von hinten über die Auflage für das Bodenbrett um den Langbaum und die Arme herum und zieht sie straff. Wird nun der Langbaum heruntergedrückt, hebt sich das Brett mit den Steinen und schwebt frei unter dem Wagen, der nach der Befestigung des Langbaumes mit dem Vorderwagen durch Ketten oder Draht fahrtbereit wird.

Eine Arbeit, die in den nächsten Wochen eine große Rolle spielt, ist das Dreschen. Früher begannen in den offenen Scheunen die Dreschflegel ihre taktfeste Musik auf der Tenne. Heute wird das meiste Getreide mit Maschinenkraft vom Stroh getrennt. Dabei erwachsen dem Bauern neue Aufgaben. Viele Besitzer von Dreschmaschinen wissen nicht, ob sie alle Körner in die Säcke bekommen oder ob ein Teil in den Ähren bleibt oder in die Spreu fällt. Diesen Schwierigkeiten kann man durch sachgemäße Auswahl des Dreschplatzes begegnen. Der Platz muß eben sein und die Maschine soll so stehen, daß der Wind nicht in den Strohauslauf bläst. Bei lockerem Boden lege man Bohlen unter die Räder. Die Feststellklötze sind so anzubringen, daß die Radreifen den Boden nicht berühren, sondern auf den Klötzen ruhen. Die Maschine muß auch genau in der Waage stehen, und zwar in beiden Richtungen. Auf gute Schmierung sämtlicher Schmierstellen ist zu achten, ferner müssen die Riemen sorgfältig aufgelegt werden. Der Hauptriemen soll so straff gespannt sein, daß man ihn gerade noch in der Mitte zwischen den beiden Scheiben mit den Händen zusammendrücken kann. Der Dreschkorb soll für Getreide am Einlauf 20 bis 25 Millimeter Abstand von der Trommel haben, am Auslauf 5 bis 10 Millimeter. Feuchtes Korn verlangt eine engere Kornstellung, ebenso schlecht ausgereiftes oder sonst schwer zu dreschendes Getreide. Weitere Einzelheiten sind der Gebrauchsanweisung der Maschine zu entnehmen. Nach ihr richtet man sich oft viel zu wenig.

Ein trübes Kapitel in der Landwirtschaft ist die Vernachlässigung der Geräte und Maschinen während der arbeitsstillen Zeit. Alljährlich wird in den Fachzeitschriften darüber geklagt, daß Pflüge und Hackmaschinen, Walzen und Eggen auf freiem Felde liegen bleiben und verrosten und verwittern. Wo die Schuppen zur Aufbewahrung der Geräte und Maschinen nicht reichen, sollte man wenigstens an einem Hofgebäude ein auf freien Pfosten ruhendes Dach anbringen, unter dem sie vor Niederschlägen geschützt sind. Bevor man die Geräte hier abstellt, sehe man nach, ob sie der Ausbesserung bedürfen. Die dazu nötigen Ersatzteile bestelle man im Laufe des Winters, damit im Frühjahr die Arbeit unter verspäteter Lieferung nicht leidet. Die schlechte Behandlung der technischen Hilfsmittel bedeutet nicht nur einen Verlust an volkswirtschaftlichen Werten, der einzelne Bauer schädigt sich dadurch selbst am meisten. Bei der Stallhaltung des Viehs im Winter ist die richtige Lüftung auf die Gesundheit der Tiere von großem Einfluß. Zahllose Ställe genügen in dieser Beziehung noch nicht den Ansprüchen, die im Hinblick auf die notwendige Leistungssteigerung zu stellen sind. In schlechter, feuchtwarmer Luft und Räumen mit nassen Wänden und tropfenden Decken kann die beste Pflege nicht verhindern, daß die Kühe abmagern und anfällig für Erkältungen und die Ansteckung mit Tuberkulose werden. Die Folgen sind schlechte Ausnutzung des Futters, geringe Milchmengen und schlechtes Gedeihen der Kälber. Man kann in solchen Ställen von einer Unterernährung mit Luft sprechen. Bei einem Stundenbedarf von 50 Kubikmetern frischer Luft strömen täglich 1200 Kubikmeter in die Atmungsorgane eines großen Tieres. Eine gute Lüftungsanlage entfernt die mit schädlichen Gasen angereicherte Luftschicht aus der unteren Stallhälfte und läßt an ihre Stelle die oberen guten vorgewärmten Luftschichten treten. Sie erreicht also nicht nur Luftverbesserung, sondern auch eine richtige Wärmehaltung im Stall. Die Tiere leiden nicht durch Zug und atmen ruhig und tief, ein Zeichen ihres Wohlbefindens.

Wenn das Laub von den Gehölzen gefallen ist, kann man Bäume und Sträucher verpflanzen. Die Steigerung der deutschen Obsternte ist durch bereitgestellte staatliche Zuschüsse wieder ein Stück gefördert worden. Ein sehr wichtiger Punkt ist die Anpflanzung von Sorten, die sich in der Gegend bewährt haben. Wir wollen aus dem bisherigen

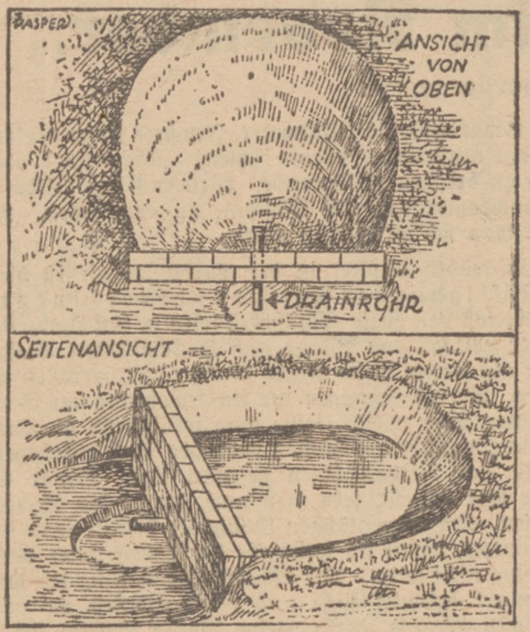
Sortenwirrwarr heraus, aber auch keine Eintönigkeit. Aus biologischen Gründen ist die Mischung verschiedener Sorten notwendig, weil manche Sorten ihre Blüten mit dem eigenen Blütenstaub nicht fruchtbar machen können. Fachmännische Beratung ist da nicht zu entbehren, sollen Fehlschläge vermieden werden. Die Obstbäume müssen nicht nur richtig gepflanzt, sondern auch gepflegt werden.

Landwirtschaftliches.

Ein billiges Wasserbecken.

Trotz aller Errungenschaften der modernen Chemie sind unsere Gartenpolizisten (Vögel, Igel, Kröten usw.) immer noch wichtige Helfer im Kampfe gegen die Schädlingsplage. Diese Hilfe ist vor allem billiger und natürlicher. Nicht bloß durch Fernhalten der Katzen und Vermehrung der Niststätten ziehen wir diese Bundesgenossen in unsere Gärten, sondern auch durch Trink- und Bademöglichkeiten. Wenn im Hochsommer zu Beginn des abendlichen Gießens schon wieder eine Jungamsel ertrunken in der Wassertonne schwimmt, so sollte uns das ein Fingerzeig sein, schrägwandige Betonbecken zu bauen.

Ohne Abfluß ist schlammiges Wasser schwer zu entfernen. Also führten wir eine ½ Meter hohe Mauer aus Ziegelsteinen hoch, unter der ein einfaches Drainrohr den Abfluß darstellt. Von diesem tiefsten Punkte aus geht es



nach drei Himmelsrichtungen allmählich bergan. Nach dem Ausschachten und Festschlagen des Bodens brachten wir zuerst eine Lehmschicht auf und drückten hier kleine Steine, wie sie der Boden beim Umgraben im Laufe der Jahre bietet, hinein. Dann kam eine neue Lage Steine darüber und hier hinein wurde der Beton gestampft.

So entstand mit einem einzigen Sack Zement und dem notwendigen scharfen Sand ein Becken, in dem alle Gartentiere ihren Durst löschen, aber auch die Kinder planschen können, denn es ist in jeder Richtung 1½ Meter lang ... Alles übrige ergibt sich bei der Ausführung, für die jetzt im Herbst genügend Zeit ist. Viersch.

Die Futterkammer im November.

Zwei Punkte sind es, welche in diesem Winter die Fütterung beherrschen die gute Hackfrucht- bzw. Rauhfutterernte und die starke Heranziehung selbst erzeugter Kraftfuttermittel. Am wichtigsten für die Volksernährung sind Milchkühe und Schweine. Schon im Interesse des Betriebsführers darf die Frage nicht lauten, wieviel Tiere kann ich allenfalls durchschleppen? sondern: wie kann ist mit den verfügbaren Futtermitteln die Erzeugung auf gleicher Höhe halten?

Einsparungen wird man zuerst dort vornehmen, wo keine unmittelbaren Erträge sichtbar sind. Das ist beim Zugvieh der Fall. In der arbeitsärmeren Zeit muß der Hafer zum größeren Teil aus dem Pferdestall verschwinden. Auch beim Heu wird man sparen und den Ersatz mit Kartoffeln, Futterrüben und Stroh durchführen. Dazu kommen als Beifutter: Kartoffelflocken, Melasse, Trocken- oder Zuckerschnitzel. Den an sich geringen Eiweißbedarf wenig beanspruchter Pferde können dann kleine Beigaben von Kleie decken. Auch frische, gewaschene Rübenblätter vermögen den „Pferdehafer" gut zu ersetzen, wobei man 5 Kilogramm Blätter gleich 1 Kilogramm Hafer setzen kann, dabei aber Schlämmkreide nicht vergessen darf. Trockenschnitzel wird man während der Nacht durchweichen lassen und dann ebensoviel Trockenschnitzel geben, wie man Hafer gefüttert hatte.

Auch für Milchkühe lassen sich Trockenschnitzel mit Erfolg verwenden, wenn etwa die Futterrüben nicht ausreichen sollten und der Preis günstig liegt. In der Hauptsache wird aber an die Verfütterung des Gärfutters an das Rindvieh zu denken sein. Schon Jungrinder lassen sich ganz gut mit Gärfutter, Kartoffeln und geringen Schrotgaben bis zur Schlachtreife aufziehen. Sie erhalten etwa 4 Monate lang „Kälbermilch" (d. h. Magermilch mit Leinsamen, Maiszucker oder dergleichen) und von der sechsten Woche ab Heu. Von der Beendigung der Milchfütterung ab treten Gärfutter, Kartoffeln und etwas Schrot in ihre Rechte.

Nun zu den Schweinen: auch bei ihnen wird man bestrebt sein, die ausländischen Kraftfuttermittel gleichwertig zu ersetzen. Soweit Eiweiß unbedingt erforderlich ist, wird man neben der Magermilch und der Molke billige Blut-, Tierkörper- und Heringsmehle verwenden, letztere aber mindestens 4 Wochen vor der Schlachtung fortlassen. Anstatt des Getreideschrotes lassen sich Kartoffelflocken gut verwenden, wozu Molke als Beifutter dient. Auch bei den Schweinen wird man nach Möglichkeit das Gärfutter heranziehen, wobei wir eingesäuerte Zuckerrübenköpfe nicht vergessen, dafür aber Mais- und Sonnenblumensilage den Rindern oder Schafen überlassen. Die Zuchtsauen bestimmen die Menge der ihnen bekömmlichen Molken am besten selbst. Rund 10 Liter entsprechen 1 Kilogramm Schrot oder 6 Liter rund 100 Gramm Eiweißfutter. Man muß nur darauf achten, daß die Molke immer frisch ist; ähnlich wie beim Heringsmehl wird man in den letzten Mastwochen wieder Schrot und Eiweißfutter einsetzen. Dr. E. Feige.

Überwinterung von Kopfkohl, Karotten und Möhren.

Wenn der Herbst kommt und wir uns mit Wohlbehagen all den Reichtum betrachten, den uns die Mutter Erde geschenkt hat, dann sollen wir uns auch überlegen, wie wir die verschiedenen Gemüsearten aufbewahren müssen, um möglichst lange Gemüse im Winter zu haben.

Verhältnismäßig einfach ist die Überwinterung des Kopfkohls. Jeder frostfreie Ort, also luftige Keller, Schuppen und ähnliche frostsichere Kammern, ist dazu geeignet, den Kopfkohl vom Herbst bis etwa Weihnachten ohne Schwierigkeiten aufzubewahren. Nur ist dabei zu beachten, daß die Strünke nach unten zu liegen kommen. Aber auch für den späteren Bedarf — etwa bis Ende März — bringt man die Köpfe nach Befreiung aller schadhaften Blätter in Schuppen oder in Bodenräumen unter, setzt sie in große Stöße und bedeckt sie bei starkem Frost mit Stroh.

Will man auch noch im Frühjahr schönen Kopfkohl haben, so nimmt man die besten Köpfe mit den Ballen aus, befreit sie von allen nicht fest anliegenden und schadhaften Blättern und bringt sie in etwa 60 bis 70 Zentimeter tiefe Gruben, die bis zur Hälfte wieder mit der lockeren, ausgeworfenen Erde gefüllt sind. Die Kohlpflanzen werden dicht beieinander bis zum Kopf der Pflanzen eingeschlagen. Die dürfen sich aber nicht berühren. Bei schönem Wetter kann man die Mieten offen lassen; erst bei Regen, Schnee oder Frostwetter müssen sie zugedeckt werden, jedoch so, daß an die Pflanzen noch Luft kann. Diese Kopfkohlpflanzen sollen erst bei frostfreiem Wetter verwertet werden. Da sich die Pflanzen im Frühjahr an der warmen Luft nicht mehr lange halten, müssen die Gruben sofort wieder zugemacht werden, wenn der Bedarf herausgeholt ist. Wir haben bei schlechtem Wetter die Gruben mit Brettern zugedeckt, bei starkem Frost Stallmist obenauf gelegt und dann bis zum Frühjahr nichts mehr daran getan. Bei diesem Verfahren sind bei uns stets die besten Erfahrungen ge-

macht worden. Manchmal beginnen die eingeschlagenen Köpfe im Frühjahr zu treiben. Dann hebt man die Pflanzen am besten in die Höhe, die Wurzeln werden abgerissen und so das Wachsen verhindert.

Schwieriger gestaltet sich das Einmieten der Möhren und Karotten, weil diese auch bei sehr sorgfältiger Ernte leicht verletzt werden und dann oft zu faulen beginnen. Wir haben deshalb die Möhren und Karotten einfach draußen an ihrem ursprünglichen Standort über den Winter stehen lassen, wo sie den Winter sehr gut überstanden. Allerdings haben wir die Hälfte der Möhren und Karotten schon gleich verbraucht und diejenigen geerntet, die zwischen je sechs Reihen standen, so daß drei aufeinanderfolgende Reihen stehen blieben und drei ausgezogen wurden. Von den stehengebliebenen Pflanzen wird das Kraut abgedreht und die Möhre zum Schutz gegen große Kälte mit Erde bedeckt. Dies geschieht zweckmäßigerweise mit dem Spaten oder mit dem Häufelpflug. Mit dem Häufelpflug fährt man am besten zweimal in derselben Furche durch und ebnet die aufgeworfene Erde über den stehengebliebenen Reihen mit dem Rechen ein. Bei ganz starkem Frost tut außerdem noch verrotteter Mist über den stehengebliebenen Möhren und Karotten gute Dienste. Wir haben diese Möhren stets bis Mitte April — in kühleren Jahren sogar bis Ende April — aus der Erde holen können. Sie behalten ihren saftigen Geschmack wie im Herbst bei. An kühlen, dunklen und luftigen Orten können sie sogar wochenlang danach aufgehoben werden. Bindseil.

Obst- und Gartenbau.

Gemüsepflanzenschutz im November.

Aus den Kohlbeeten nehme man die Strünke, gleichgültig ob sie krank oder gesund sind, heraus und verbrenne sie. Zugleich vernichte man die Unkräuter aus der Familie der Kreuzblütler, da sie ebenfalls zum Teil von der Hernie befallen werden. Spätestens bis Mitte November ist das Spargelkraut möglichst tief abzuschneiden und an Ort und Stelle zu verbrennen, wodurch am besten der Spargelfliege und dem Spargelrost begegnet wird.

Ferner ist dafür zu sorgen, daß die überwinternden Kohlpflanzen nicht durch Mäuse, Kaninchen und Hasen Schaden leiden. Das Hauptaugenmerk ist auf die Überwinterungsräume zu richten, damit die Fäulniserreger keinen großen Ausfall veranlassen. Richtiges Lüften ist zur Unterdrückung der Fäulnis unerläßlich. (Die Versuche mit chemischen Konservierungsmitteln haben noch nicht zu brauchbaren Ergebnissen geführt.)

Jetzt spielt die Vorbereitung der Felder zur Frühjahrsbestellung, sofern sie nicht schon im Oktober erfolgte, eine besonders wichtige Rolle. Man sorge dafür, das die Felder noch vor Winter gepflügt werden. Das ist eine der notwendigsten pflanzenschutzlichen Maßnahmen. Die Tiefe der Herbstfurche hat sich zum Teil nach der Art der Frucht, die im Frühjahr folgen soll, zu richten. Die Fruchtfolge ist demnach in der Regel schon im Herbst festzusetzen. —

Mit Schädlingen verseuchte Speicher können jetzt mit Erfolg von den überwinternden Insekten befreit werden. Die Speicher sind vorher völlig zu entleeren und gründlich zu säubern. Zur Anwendung kommen Anilinöl und Kalkmilch oder Fertigmittel des Handels.

Viehzucht.

Winteraufstallung des Rindviehes.

Neben der Arbeit für die Herbstbestellung und der Bergung der Hackfruchternte darf man eine wichtige Maßnahme nicht vergessen, nämlich dem von der Weide heimkehrenden Vieh den Stall, der ihm für lange Monate Schutz und Unterkunft bieten soll, einwandfrei herzurichten. Fenster und Türen sind auf ihre Dichtigkeit nachzusehen, zerbrochene Scheiben zu ersetzen, Krippen, Futtergänge und Ketten sind auf ihren gebrauchsfähigen Zustand hin zu überprüfen. Dann fegt man mit einem scharfen Besen Schmutz, Spinngewebe und sonstige Staubfänger von den Wänden. Anschließend werden Decke und Wände mit einer Kalkspritze (Tünchmaschine), die ein besonders feines Einsprühen in die kleinen Ritzen ermöglicht, mit Kalkmilch geweißt. Es empfiehlt sich ein zweimaliger Anstrich, zuerst mit einer dünneren und deshalb besser eindringenden, dann mit einer dickeren, deckenden Lösung. Wenigstens der ersten Lösung sollte man Lysol, Kreolin, Montanin oder Rohchloramin Heyden zur Keimtötung beigeben. Dem zweiten Anstrich füge man etwas Alaun hinzu, der die Fliegen vertreibt. Eisenteile werden mit einer Stahlbürste von Rost und Schmutz gereinigt, sie erhalten als Rostschutz einen Anstrich von in Magermilch (nicht in Wasser!) gelöstem Zement. Hierauf läßt man die Stallungen 24 Stunden hindurch lüften und hat somit alles getan, um dem Vieh eine saubere, einwandfreie Unterkunft bereitzustellen. E. Hampe.

Kastanien im Gärfutter.

Die Kastanienernte ist in diesem Jahr in den meisten Gegenden sehr reichlich ausgefallen. Eine gute Verwertungsmöglichkeit besteht darin, daß die Kastanien gemeinsam mit anderen Futtermitteln eingesäuert werden. Wie wir einem kurzen Beitrag in Nr. 41 der „Deutschen Landwirtschaftlichen Presse" entnehmen, ist für diesen Zweck sowohl Grünfutter als auch eingesäuertes Rübenblatt geeignet. Die Kastanien werden in ganz dünnen Schichten im Gärfutterbehälter oder in der Erdmiete ausgebreitet, sie dürfen nicht bis zum Außenrand des Futterstockes reichen, damit keine luftführenden Hohlräume entstehen. Die Zwischenschicht von Grünfutter soll jedesmal 20 bis 30 Zentimeter betragen. Dem obersten Teil des Futterstockes setzt man zweckmäßig keine Kastanien zu, um eine möglichst dichte Lagerung zu erreichen. Dr. W. E.

Geflügelzucht.

Die Toulouser Gans als Wirtschaftstier.

Die drei großen Gänserassen, die in Deutschland gezüchtet werden, sind Emdener, Pommersche und Toulouser.

Was so manchen Züchter für die Toulouser sofort einnimmt, ist ihre Größe und Schwere. Denn das Gewicht halbjähriger Tiere macht bereits 12 bis 15 Pfund aus, während die zuchtfähigen Toulouser bis 25, ja sogar bis 30 Pfund wiegen. In ihrer Haltung und in ihrem Wesen sind sie den pommerschen Gänsen vergleichbar, während die Emdener sich straffer und gereckter zeigen. Bei ihnen ist alles kurz. Dies gilt vom Rumpf, vom Hals, vom Kopf und Schnabel und im besonderen Maße auch von den Beinen.

Ganz außerordentlich sind bei ihnen die Kehlwamme und die Fettwamme (der Fettsack des Bauches) entwickelt. Für die Beurteilung rassiger Tiere ist die Tatsache wichtig, daß die Kehlwamme meist erst im zweiten Jahre richtig aus-



gebildet wird, die doppelte Bauchwamme dagegen bereits mit 3/4 Jahren. Eigentümlich sind edlen Toulousern: kurzer Kopf mit starken Backen, sowie hohe Stirn und kurzer, tieforangefarbiger Schnabel mit weißer Spitze, ein Bauch, so voll, schwer und tief, wie man ihn sich nur vorstellen kann. Dieser ist bei dem weiblichen Tiere besser entwickelt, während der Ganter die stärkere Kehlwamme hat.

Das Gefieder der Toulouser ist dicht und weich. In der Färbung ähnelt es der gewöhnlichen Wildgans, auch Graugans genannt. Es ist also asch- oder graublau, der Bauch aber weiß. Die Flügel- und Schwanzfedern sind weiß gesäumt, die Schenkelfedern haben dazu noch schwarze Spitzen. Zuchtgänse legen im Jahre 30 bis 40 Eier, einjährige meist nur etwa 15. Die großen Eier wiegen 150 bis 200 Gramm. Schade, daß die Toulouser so spät und noch dazu unzuverlässig brüten und auch ihre Aufzucht schwierig ist. Das Fleisch, und vor allem auch das Fett der Toulouser haben einen äußerst angenehmen Geschmack.

Zu Kreuzungen mit unseren Landgänseschlägen sind die Toulouser aber vortrefflich geeignet, auch mit Emdenern und Pommerschen. Das gibt schnellwüchsige, abgehärtete Jungtiere mit bestem Fleisch und Fett, die auch gut legen und meist als Brüterinnen ihre Pflicht gewissenhaft erfüllen.

ul.

Jagdwesen.

Die Jagd im Nebelung (November).

Der Nebelung ist für den Jäger mit der schönste Monat im Jahre, da er außer dem Hirsch und dem Bock, welche Schonzeit haben, Jagdgelegenheiten für alle Wildarten bietet und guten Jägern manche Jagdeinladungen bringt. Die Hasenjagd hat bereits begonnen. Es ist zweckmäßig, zunächst die Holzjagden abzuhalten. Da der Wald schon ziemlich kahl geworden ist, läßt sich auch auf Fasanen im Holze treiben und mit Erfolg buschieren, wobei das Vorkommen von Kanin und Hase die Jagd recht abwechselungsreich gestaltet und eine recht bunte Strecke liefert.

Das Schwarzwild ist, da bald die Rauschzeit beginnt, recht gut bei Wildbret und hat sich nach Mast tragenden Forstorten hingezogen, wo infolge des lockenden Fraßes nicht nur Treiben und Ansitz, sondern auch Pürschgänge im Walde Erfolg versprechen. Falls der Nebelung schon eine Neue bringt, dann kann das Einkreisen der Sauen bei Spürschnee herrliches Waidwerk bieten, besonders wenn starke Keiler darunter sind. Bei der Jagd auf Schwarzwild wie auch bei anderem Wilde, mache der waidgerechte Jäger sich zur Regel, führende Bachen zu schonen, den Abschuß in Grenzen zu halten und bei strengem Winter zu füttern.

Die Bälge des Raubzeuges sind jetzt gut und bietet die Jagd auf den Fuchs mit wenig Treibern und wenig Schützen ein ganz besonderes Vergnügen. Das Fangen des Raubzeuges mit Fallen oder mit Giftbrocken ist unbedingt zu unterlassen, da es unwaidmännisch und auch gefährlich ist.

Auf die Witterung kommt es an, ob im Nebelung mit der Fütterung schon in vollem Umfang begonnen werden muß. Im allgemeinen wird es noch nicht der Fall sein, doch muß dem Wilde jetzt wenigstens soviel gegeben werden, daß es weiß, wo es für den Fall der Not etwas findet. Diese Vorsorge verhindert zumindest den Wechsel nach den Nachbar-Revieren.

Th-Bromberg.

Für Haus und Herd.

Allerlei feinere Kartoffelspeisen.

Savohardenkartoffeln.

Zehn mittelgroße rohe Kartoffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten und lagenweise mit 100 Gramm geriebenem Käse, Kümmel und Salz in eine gebutterte Form gegeben. Man quirlt zwei Eier und ¼ Liter Milch oder Rahm, gießt es darüber und bäckt die Speise unter öfterem Wenden im Ofen.

*

Kartoffel-Kroquetten.

Man zerdrückt 500 Gramm gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit 30 Gramm Palmin, rührt sie damit an, salzt, fügt 2—3 Eigelb und ein wenig Milch dazu und verrührt die Zutaten zu einem sehr steifen Brei. Nachdem er erkaltet, formt man nußgroße Kugeln oder bildet Kreuze, Ringe, Brezeln, Schiffchen, Sterne, kurz alle Arten von Formen. Diese werden in Bröseln gewendet, dann in Ei oder in zu Schnee geschlagenem Eiweiß und nochmals in Bröseln gedreht und in heißem Palmin gebacken. Derartige Kartoffelfiguren bilden eine hübsche Verzierung für größere Platten.

*

Kartoffelkräpfchen mit Tomaten.

250 Gramm kalte, geriebene Kartoffeln, ¼ Liter Tomatenmark, 2 Eier, gewiegte Kräuter, wie Thymian oder Petersilie oder Kerbel oder Estragon usw., Suppengewürze, Salz. Man rührt alles zusammen, formt Kräpfchen, wendet sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in heißem Fett.

*

Kartoffelpudding.

Sieben mittelgroße Kartoffeln werden gesotten, geschält, durch die Presse gegeben oder gerieben, mit drei Eiern, 50 Gramm geriebenem Käse, zwei Löffeln Rahm vermischt, zuletzt mit dem Schnee der Eier verbunden und in der gebutterten Form ¼ Stunde im Wasserbad gekocht. Man reicht den Pudding mit Tomaten-Sauerampfertunke usw. oder zu Gemüse.

*

Kartoffel-Auflauf.

Fünf bis sechs große Kartoffeln werden geschält, als trockene Salzkartoffeln in Dampf weich gekocht und durch ein Sieb oder die Presse getrieben. Nun gibt man 50 Gr. geschmolzene Butter, einige Eßlöffel voll Milch, drei Eigelb dazu und zieht den Schnee oder drei Eier sorgfältig unter die Kartoffelmasse, bestreicht eine glatte Form mit Butter, bestreut sie mit Semmelbrösel und geriebenem Käse und bäckt in dieser den Auflauf in mittelheißem Ofen 30 Minuten. Man stürzt ihn dann auf eine warme Platte.

*

Kartoffelpastete.

500 Gramm geriebene, gekochte Kartoffeln, 40 Gramm zerlassenes Palmin, 80 Gramm Mehl, ½ geriebene Zwiebel, Salz, geriebener Käse. Man bereitet aus Mehl, Palmin, Kartoffeln einen festen Teig, gibt nach Belieben Zwiebel und Käse daran, legt die eingefettete Auflaufform ein Zentimeter dick damit aus und füllt das Innere mit irgend einem Gemüse, wie Wirsing, Rosenkohl, Bohnen, grüne Erbsen mit gelben Rüben usw. oder gebratenen Pilzen. Auch Reste können gut verwendet werden. Dann wird ein Deckel von der Kartoffelmasse darauf gelegt und die Pastete in der Röhre gebacken.

*

Kartoffelkrusten.

Eine Springform streicht man mit Butter aus, drückt Kartoffelbrei hinein, bestreut diesen mit Bröseln und Butter und bäckt ihn bei ziemlicher Hitze, damit er eine steife gelbe Kruste bekommt.

*

Quarkklöße.

1 Suppenteller voll Quark, 1 Suppenteller voll Kartoffeln, 2 Eier, 125 Gramm Mehl, Salz.

Die Kartoffeln kocht man den Tag vorher, schält und reibt sie dann, den Quark streicht man durch ein Haarsieb und vermischt ihn mit den Kartoffeln. Dann gibt man Eier und Mehl, wenig Salz daran, knetet den Teig tüchtig durcheinander und formt Klöße daraus, die man in Salzwasser abkocht und in Butter und gerösteten Semmelbröseln schwenkt.

*

Serviettenkloß.

8 Semmeln, 3 Eier, ¼ Liter Milch, 40 Gramm Palmin, Zwiebel, 2 Eßlöffel voll gewiegter Petersilie, Salz, Mehl.

Man schneidet die Semmel in Würfel, röstet diese in Palmin, feuchtet sie mit der Milch an und läßt sie weichen. Dann schlägt man die Eier daran, röstet die feingeschnittenen Zwiebeln und die Petersilie in Palmin und gibt sie mit dem Mehl zu dem Teig. Diesen formt man rund und bindet ihn in eine Serviette, die man in einen Topf mit kochendem Salzwasser hängt. Der Kloß muß eine Stunde kochen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.